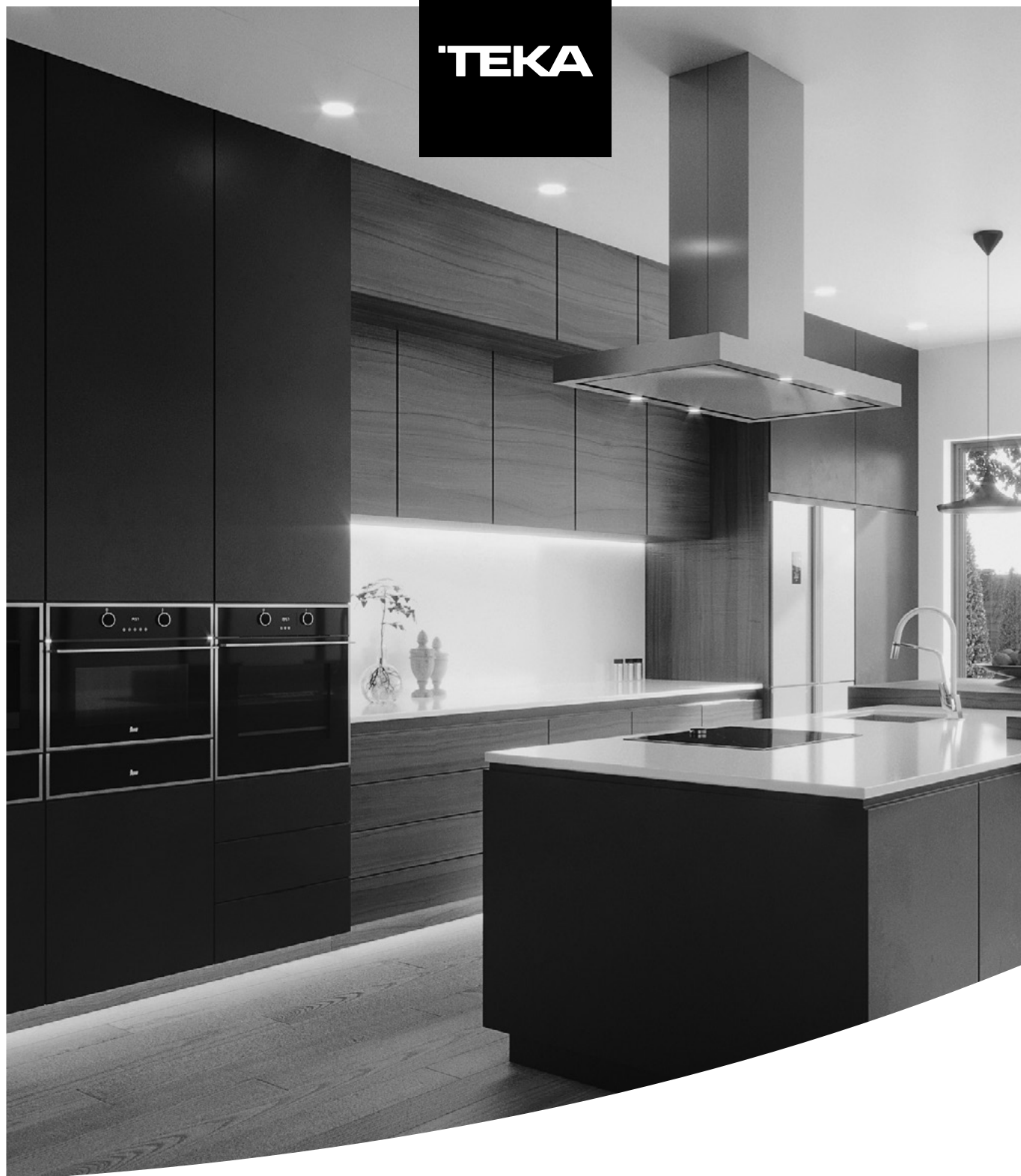


TEKA



User Manual
FS 903 5VE SS

EN AR

www.teka.com

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Installation of the oven feet.....	20
Control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	22
Using the chicken roasting.....	22
Using cooker section.....	23
Description of oven.....	24
Cooking time table.....	25
Maintenance and cleaning.....	26
Installation of the oven door.....	27
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass.....	28
Catalytic walls.....	28
Rack positions.....	29
Changing the oven lamp.....	29
Using the grill deflector sheet.....	30
Troubleshooting.....	31
Handling rules.....	33
Recommendations for energy saving.....	33
Environmentally-friendly disposal.....	34
Package information.....	34

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 33.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



34. Do not put objects that children may reach on the appliance.

35. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

36. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

37. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

38. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

39. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

40. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

41. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

- 42.** User should not handle the oven by himself.
- 43.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- 44.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- 45.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
- 46.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- 47.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- 48.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
- 49.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- 50.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- 51.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



52 To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

53. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

54. Cable fixing point shall be protected.

55. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

56. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

57. For hobs incorporating halogen lamps the user not to stare at the halogen lamp.

Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

2. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.

4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

5. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

6. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

7. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

8. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

14. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

15. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

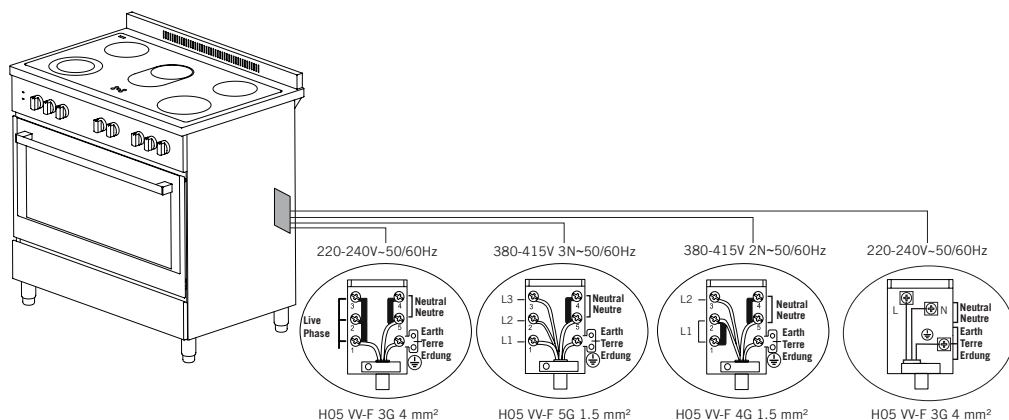
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. Operate your oven in dry atmosphere.

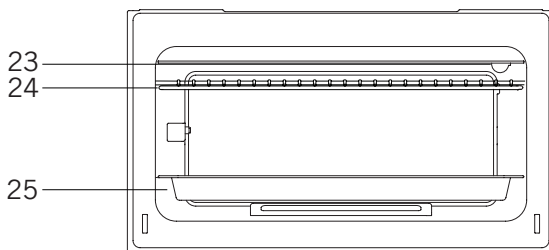
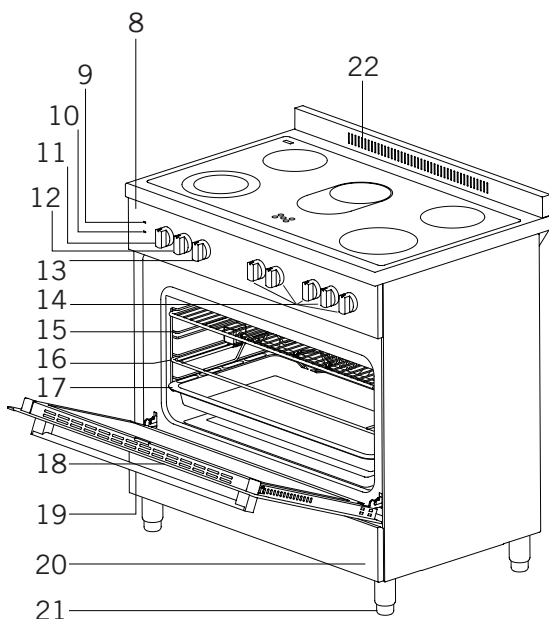
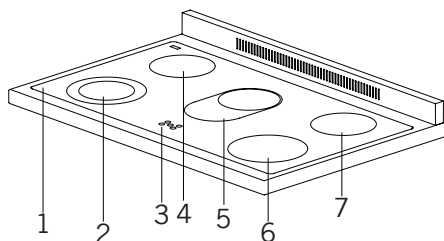
7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

Electrical Connection Scheme



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

1. Vitro ceramik glass
2. 180/120 mm dual hilight
3. Restvarmeindikator
4. 140 mm hilight
5. 140X250 mm
(ovaldual) hilight
6. 180 mm hilight
7. 140 mm hilight
8. Control panel
9. Oven section led lamp
10. Led lamp
11. Thermostat setting
12. Timer (analog-digital)
13. Oven control knobs
14. Hob control knobs
15. Rack
16. Chicken roasting
17. Deep tray
18. Oven door
19. Handle
20. Lower cabinet door
21. Plastic leg
22. Splash back
23. Lamp
24. Grill
25. Deep tray

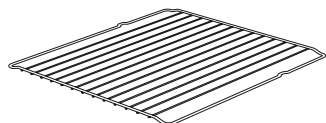


Accessories



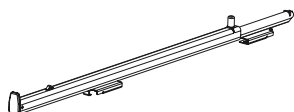
Deep tray

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



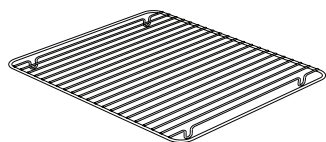
Wire grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



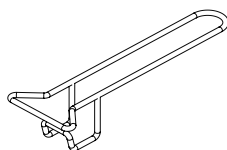
Telescopic rail *

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



In tray wire grill *

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.



Splash back *

The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.

Technical Features Of Your Oven

Specifications	90x60
Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	2000 W
Top heating element	1500 W
Turbo heating element	2200 W x 1 / 1250 W x 2
Grill heating element	3250 W
Supply voltage	220-240 / 380-415 V 50/60 Hz
Ceramic heater 140 mm *	1200 W
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

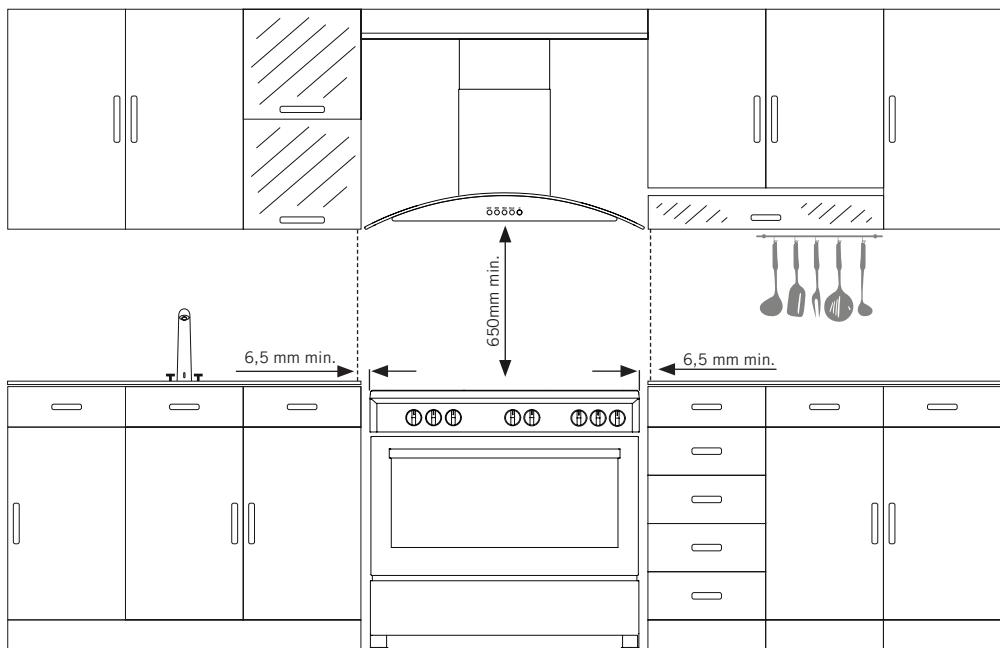
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Installation Of The Oven Feet

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 1). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 2).

2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.

3. If your oven has plastic food as in (figure 3) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

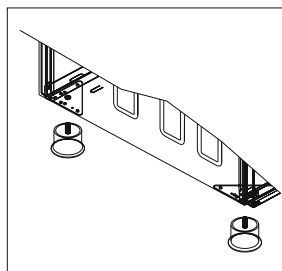


Figure 1

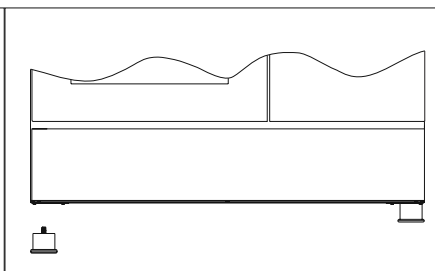


Figure 2

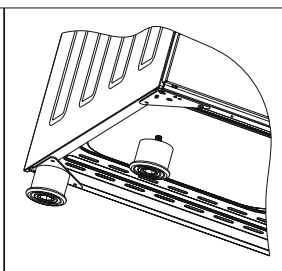
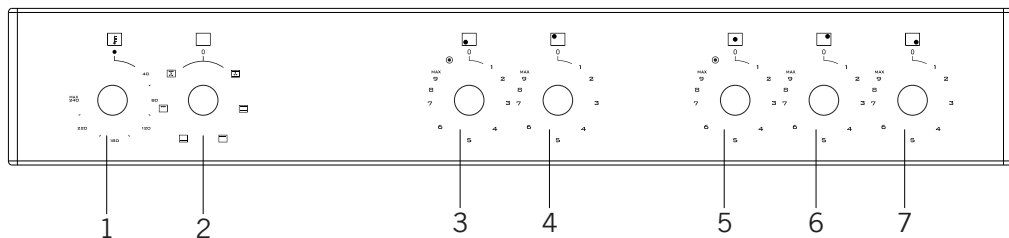


Figure 3

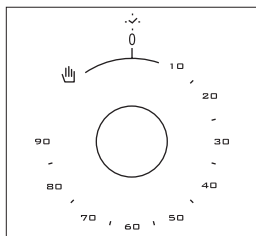
CONTROL PANEL



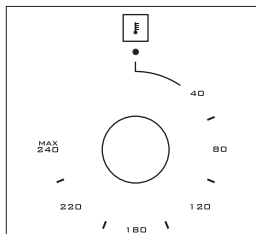
1. Thermostat
2. Function selection button
3. Front left ceramic heater
4. Rear left ceramic heater

5. Center ceramic heater (oval)
6. Rear right ceramic heater
7. Front right ceramic heater

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

USING OVEN SECTION

Using Oven Heating Elements

When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

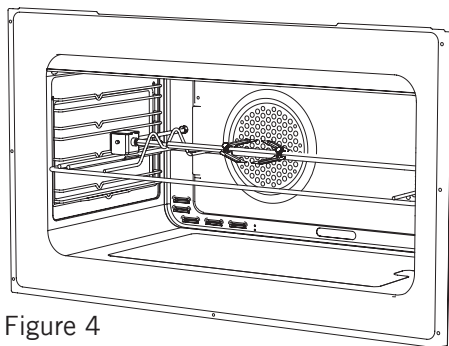


Figure 4

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

USING COOKER SECTION

Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

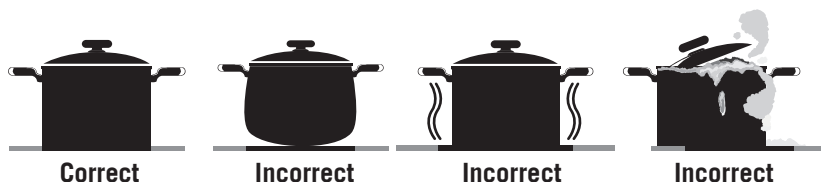
1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

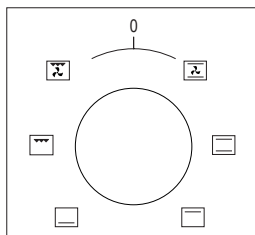
3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max.

5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clock wise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to counter clock wise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up to you desire temperature.



DESCRIPTION OF THE OVEN



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled chicken *	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled fish *	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf steak *	Grill	Max.	4	30
Grilled meatball *	Grill	Max.	4	40

* Food must be turned after half of the cooking time.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
2. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Do not clean your oven with steam cleaners.
6. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
9. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

Installation Of The Oven Door

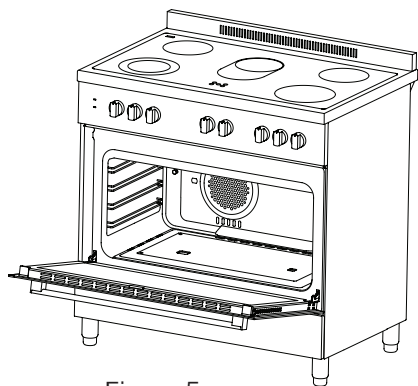


Figure 5

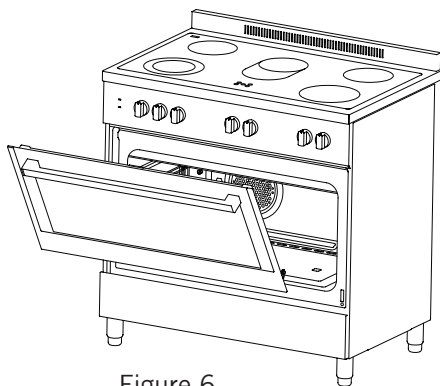


Figure 6

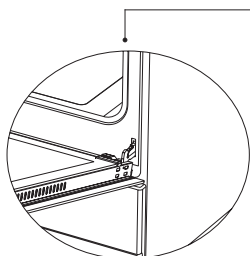


Figure 5.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 5.1**.

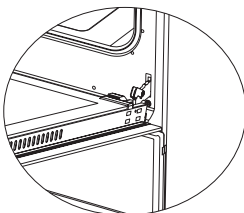


Figure 5.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 5.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

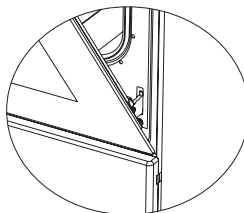


Figure 6.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 6.1**.

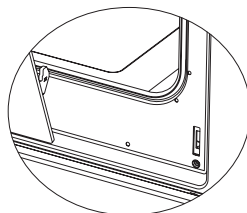


Figure 6.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 6.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 7 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 8. Then remove the inner-glass as shown in figure 9. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

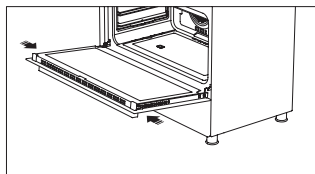


Figure 7

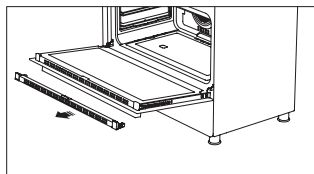


Figure 8

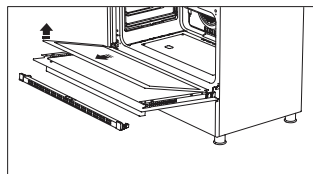


Figure 9

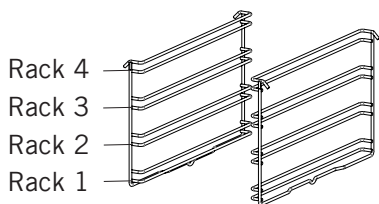
Catalytic walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions *



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

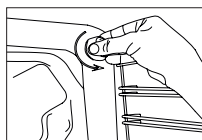
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

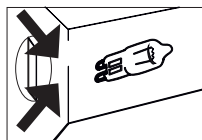


Figure 10

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 11

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 12)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 13)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 14)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the “**closed grill functioned**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

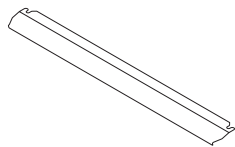


Figure 12

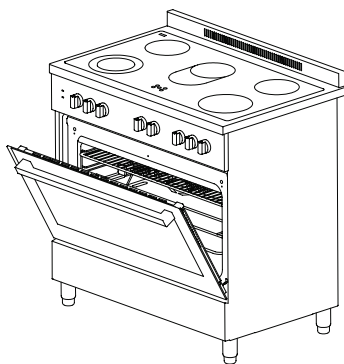


Figure 13

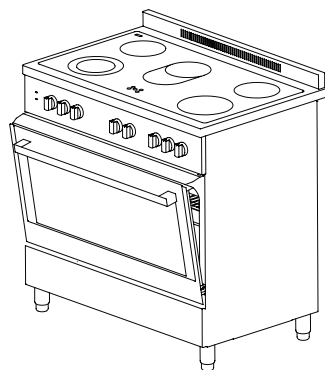


Figure 14

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.

Problem	Possible Cause	What to Do
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.



HANDLING RULES

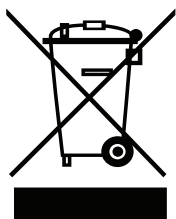
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

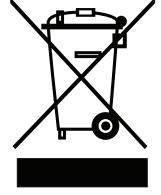
PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

التخلص من العلبة بطريقة صديقة للبيئة.

يسمى هذا الجهاز وفقا للتوجيه الأوروبي 2012/19 / الاتحاد الأوروبي بشأن نزاع استخدام الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية - WEEE). يحدد الإطار التوجيهي للعودة وإعادة تدوير الأجهزة المستخدمة حسب مقتضى الحال طوال إلى الاتحاد الأوروبي.



بيانات التعبئة

تم تصنيع مواد التعبئة الخاصة بهذا المنتج من مواد قابلة لإعادة التصنيع وفقًا للوائح البيئية المحلية الخاصة بنا. لا تتخلص من مواد التعبئة مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى. عليك أن تأخذها إلى مراكز تجميع مواد التعبئة المخصصة بواسطة الجهات المحلية.

قواعد النقل

١. لا تستخدم الباب و/ أو المقبض لتحريك الجهاز أو نقله.
٢. يجب نقل الجهاز في غلافة الأصلي.
٣. انتبه تمامًا للجهاز أثناء تحميله/ تنزيله ونقله.
٤. تأكد من إغلاق الغلاف بإحكام أثناء الحمل والنقل.
٥. يجب حماية الجهاز من العوامل الخارجية (مثل الرطوبة والمياه وغيرها) التي قد تتلف الغلاف.
٦. كن حذرًا لعدم إتلاف الجهاز بسبب الصدمات أو التخططات أو السقوط أو ما إلى ذلك، أثناء الحمل والنقل وعدم كسره أو تشويبه أثناء التشغيل.

توصيات لتوفير الطاقة

- ستساعدك التفاصيل التالية على استخدام المنتج بصورة اقتصادية وصديقة للبيئة.
١. استخدم أدوات الطبخ ذات اللون الداكن أو المطلية بطبقة من المينا والتي توصل الحرارة بشكل أفضل في الفرن.
 ٢. أثناء طهي الطعام، إذا كانت الوصفة أو دليل المستخدم يشير ضرورة التسخين المسبق للفرن، فقم بتسخين الفرن مسبقًا.
 ٣. لا تفتح الأبواب كثيرًا أثناء الطهي.
 ٤. تجنب طهي العديد من الأطباق في نفس الوقت في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت بوضع طبقتين على الرف السلكي.
 ٥. اطهي العديد من الأطباق بشكل متوالي. الفرن لن يخسر حرارته.
 ٦. أطفئ الفرن قبل دقائق قليلة من انتهاء وقت الطهي. وفي تلك الحالة، لا تفتح باب الفرن.
 ٧. قم بإذابة الطعام المجمد قبل الطهي.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
هناك دخان يخرج أثناء التشغيل	عند تشغيل الفرن لأول مرة	يخرج دخان من وحدات التسخين. هذا ليس عطلاً. وبعد الاستخدام ٣-٢ مرات، سيتوقف هذه الدخان.
	يوجد طعام على وحدة التسخين.	دع الفرن يبرد، ومن ثم نظف بقايا الطعام من وحدات التسخين.
تخرج روائح حرق وبلاستيك عند تشغيل الفرن.	هناك استخدام لملحقات بلاستيكية أو غيرها من الملحقات غير المقاومة للحرارة داخل الفرن.	في درجات الحرارة المرتفعة، استخدم ملحقات زجاجية مناسبة.
الفرن لا يسخن.	باب الفرن مفتوح.	أغلق الباب، ومن ثم إبدء من جديد.
	عناصر تحكم في الفرن غير معدلة بشكل صحيح.	اقرأ القسم الخاص بتشغيل الفرن، ومن ثم أعد ضبط الفرن.
	الصمامات تعثرت أو قاطع الدائرة مغلق.	استبدل الصمام أو أعد ضبط القاطع. إذا تم تكرار هذا بشكل مرة أخرى، فاتصل بالكهربائي.
الفرن لا يطهي جيداً.	يتم فتح باب الفرن بشكل متكرر أثناء الطهي.	لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر، إلا إذا كان الطعام يتطلب التحريك. إذا قمت بفتح الباب كثيراً، تنخفض درجة الحرارة الداخلية، وبالتالي سوف يؤثر ذلك على عملية الطهي.
الضوء الداخلي خافت أو لا يعمل.	هناك جسم غريب يغطي المصباح أثناء الطهي.	نظف السطح الباطني للفرن، وتحقق من ذلك مرة أخرى.
	قد يكون المصباح تالف.	استبدل المصباح التالف بمصباح بنفس المواصفات.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يمكنك حل المشكلات التي قد تواجهها مع المنتج من خلال التحقق من النقاط التالية قبل الاتصال بالخدمة التقنية.

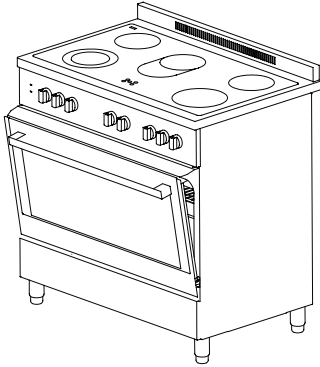
نقاط الفحص

في حال واجهت مشكلة في الفرن ، تحقق أولاً من الجدول أدناه وحاول العمل بهذه الاقتراحات.

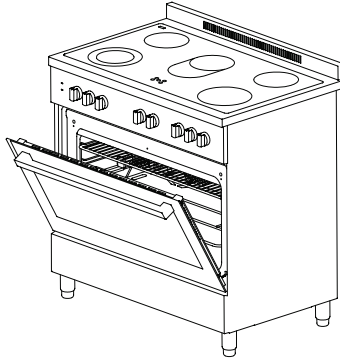
المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الفرن لا يعمل.	لا يوجد إمدادات للطاقة.	تفقد مصدر الطاقة.
ينطفئ أثناء الطهي.	عملية الطهي طويلة جداً.	دع الفرن يبرد بعد دورات الطهي الطويلة.
باب الفرن لا يفتح بشكل صحيح.	يوجد مخلفات طعام بين الباب والتجويف الداخلي.	نظّف الفرن جيداً وحاول إعادة فتح الباب.
يحدث صدمة كهربائية عند لمس الفرن.	لم يتم عمل تأريض صحيح.	تأكد من تأريض مصادر الطاقة بشكل صحيح.
	يتم استخدام مأخذ تيار لم يتم تأريضه.	
يوجد تفتير للماء.	قد يتولد الماء أو البخار في ظروف معينة وفقاً للطعام المطبوخ. هذا ليس خطأ من الجهاز.	دع الفرن يبرد ومن ثم امسحه بقطعة قماش.
البخار يخرج من شق في باب الفرن.		
الماء متبقي داخل الفرن.		

استخدام صفيحة الشواء العاكسة *

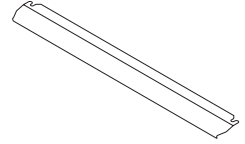
١. تم تصميم لوحة الأمان لحماية لوحة التحكم والأزرار عندما يكون الفرن في وضع الشواء. (شكل ١٢)
 ٢. يرجى استخدام لوحة الأمان حتى تتجنب أن تتلف الحرارة لوحة التحكم والأزرار عندما يكون الفرن في وضع الشواء.
 - تحذير: ربما تصبح الأجزاء المستعملة ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال الصغار.
 ٣. ضع لوح الأمان أسفل لوحة التحكم عن طريق فتح زجاج الغطاء الأمامي للفرن. (شكل ١٣)
 ٤. ثم أحكم لوحة الأمان ما بين الفرن والغطاء الأمامي عن طريق غلق الغطاء برفق. (شكل ١٤)
 ٥. من المهم للطهي إبقاء الغطاء مفتوح بمسافة محددة عند الطهي في وضع الشواء.
 ٦. توفر لوحة الأمان ظروف طهي مثالية بينما تحمي لوحة التحكم والأزرار.
- تحذير: إذا كان يوجد بالموقد خيار «وظيفة الشواء المغلق» بالثيرموستات، فيمكنك إبقاء باب الفرن مغلق أثناء التشغيل؛ وفي هذه الحالة لن يكون هناك حاجة إلى صفيحة الشواء العاكسة.



صورة ١٤



صورة ١٣

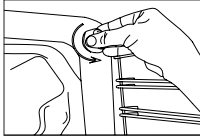


صورة ١٢

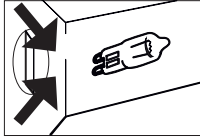
تغيير لمبة الفرن

تحذير: منعاً لوقوع احتمالية التعرض لصدمة كهربية فتأكد من أن دائرة الجهاز مفتوحة قبل استبدال المصباح(عندما تكون الدائرة مفتوحة فهذا يعني أن الطاقة مفصولة)
قم أولاً بفصل مصدر الطاقة عن الجهاز و تحقق من أن الجهاز بارد.
اخلع الواقية الزجاجية من خلال إدارتها بالشكل الموضح على الجهة اليسرى. إذا واجهت أية صعوبات في إدارته فيمكنك الاستعانة بالقفازات البلاستيكية.
بعد ذلك اخلع اللمبة من خلال لفها وتثبيت اللمبة الجديدة بذات المواصفات. يجب أن تكون مواصفات اللمبة كالتالي،
قم بإعادة تركيب الزجاج الواقي، و أعد وصل كابل الجهاز بالطاقة بالمقبس و واصل عملية التركيب.
الآن يمكنك استخدام فرنك.

لمبة G9 اكتب

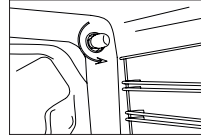


٢٢٠-٢٤٠ فولت، تيار
متعدد ١٥-٢٥ هرتز

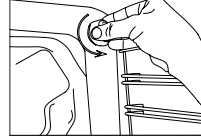


صورة ١١

لمبة E14 اكتب



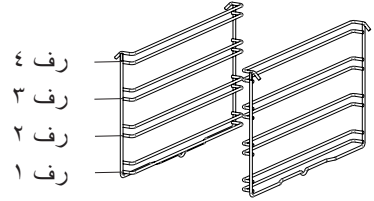
٢٢٠-٢٤٠ فولت،
تيار متردد ١٥ هرتز



صورة ١٠

موضع الرف *

يجب وضع شواء السلكية في الفرن بشكل صحيح. لا تسمح للحامل السلكي بلمس الجدار الخلفي للفرن. موضع الرف موضح في الشكل التالي. يمكنك وضع صينية عميقة أو صينية قياسية في الرفوف السلكية العلوية والسفلية.

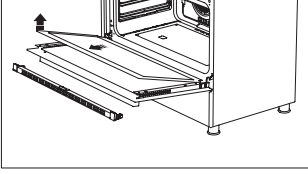


تثبيت وإزالة الرفوف السلكية

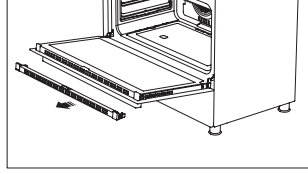
لإزالة الرفوف السلكية، اضغط على المشابك الموضحة أدناه بالأسهم في الشكل، وأزل الجزء السفلي أولاً، ثم من الجانب العلوي من موضع التثبيت. لتثبيت رفوف الأسلاك. اعكس خطوات إزالة الرفوف السلكية

تنظيف الموقد وصيانة باب الفرن الزجاجي

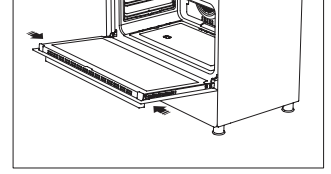
قم بإزالة التشكيل الجانبي عن طريق الضغط على المزلاج البلاستيكي على كلا الجانبين اليمين واليسار كما هو مبين في الشكل (صورة ٧) و قم بعدها بسحب التشكيل الجانبي نحوك كما هو مبين في الشكل (صورة ٨) ثم قم بإزالة الزجاج الداخلي كما هو مبين في الشكل (صورة ٩). إذا تطلب الأمر، يمكن إزالة الزجاج الأوسط بنفس الطريقة. بعد القيام بعملية التنظيف و الصيانة، قم بإعادة تركيب الأجزاء الزجاجية حسب الترتيب العكسي تأكد من وضع التشكيل الجانبي في اللوح المناسب له.



صورة ٩



صورة ٨



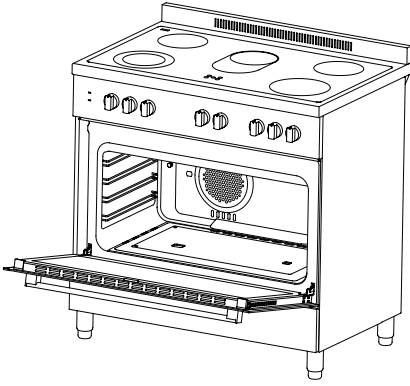
صورة ٧

لجدران الحفازة *

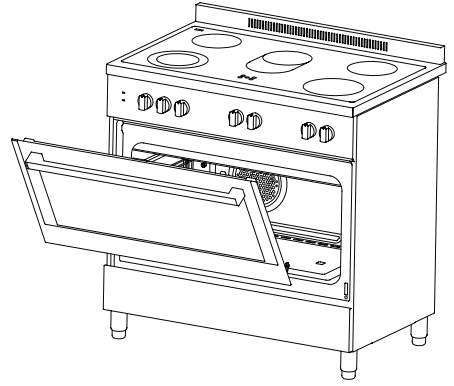
تقع الجدران الحفازة على اليسار وعلى الجانب الأيمن من تجويف تحت الدعامات. تمنع الجدران الحفازة الرائحة الكريهة وتساعد على الحصول على أفضل أداء في الطبخ. كما تمتص الجدران الحفازة بقايا النفط وتنظف الفرن في حين و هو في وضع التشغيل.

إزالة الجدران الحفازة

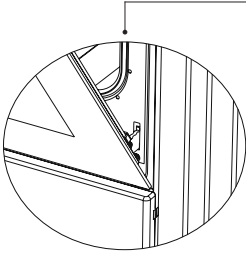
لإزالة الجدران الحفازة، يجب سحب الدعامات. في حال سحب الدعامات، سيتم إزالة الجدران الحفازة تلقائياً. يجب إستبدال الجدران الحفازة كل ٢-٣ سنة.



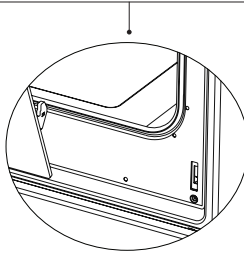
صورة ٦



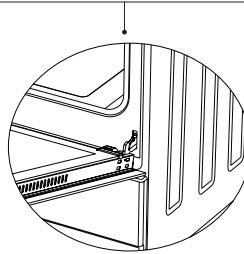
صورة ٥



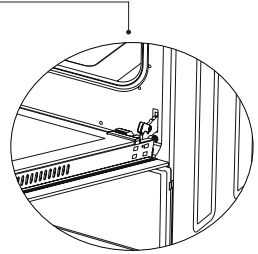
صورة ٢,٦



صورة ١,٦



صورة ٢,٥



صورة ١,٥

لإخراج باب الفرن، قوموا بسحب باب الفرن الى الاعلى وكما هو موضح بالشكل صورة ٢,٦ بمسكه باليدين عندما يصل الى مستوى مقارب للوضع المغلق.

بعد ذلك قوموا بغلق باب الفرن الذي قمتم بفتحه وكما هو موضح بالشكل صورة ١,٦ ولحين وصوله الى موقع ارتكائه بقل المفصل.

قوموا بفتح قفل المفصل وكما هو موضح بالشكل صورة ٢,٥ وجعله بأوسع زاوية. قوموا بجعل المفصلين الرابطين لباب الفرن بالفرن بنفس الموقع.

قوموا بفتح باب الفرن تماماً وذلك بسحب باب الفرن بإتجاهكم. بعد ذلك وكما هو موضح بالشكل صورة ١,٥ قوموا بعملية فتح القفل وذلك بسحب قفل المفصل الى الاعلى بمساعدة مفك البراغي

لإعادة تركيب باب الفرن مرة أخرى قوموا بالتطبيق العكسي للإجراءات التي قمتم بها لفتح باب الفرن وحسب تسلسلها.

الصيانة والتنظيف

١. ان الجهاز ساخن اثناء التشغيل او ما بعد التشغيل بوقت يسير. احذروا ملامسة عناصر التسخين في مثل هذه الاوقات.
٢. لا تقوموا بتاتا بتنظيف الاجزاء الداخلية للجهاز و اللوحة و الغطاء و الصينية و القطع الاخرى باستعمال الفرشاة الصلبة او منظف الاواني الحديدي او الآلات الحادة مثل السكين.
٣. امسحوا الاجزاء الداخلية للفرن بقطعة قماش مبلل بالصابون و نظفوها بقماش مبلل بماء عادي و جففوها بقطعة قماش ملساء.
٤. نظفوا الاجزاء الزجاجية بسوائل مخصوصة لتنظيف الزجاج.
٥. لا تنظفوا جهازكم بالآلات العاملة البخار.
٦. نظفوا السائل على غطاء الفرن الاعلى قبل فتحه. و تأكدوا من تبرد جدول الطهى بشكل كاف من قبل اغلاق الغطاء.
٧. لا تستعملوا في تنظيف الفرن موادا كيميائية مثل الحامض و المرقق و الغاز الشائل و ما شابهها.
٨. لا تغسلوا ايا من اجزاء الفرن في غسالة الاواني.
٩. قوموا بفك مقبض الفرن بمساعدة المفك للقيام بتنظيف الزجاج الامامى للفرن. و بعد اتمام الغسل و التنظيف و التجفيف ثبتوا الزجاج في موضعه و اضبطوه بمساعدة المفك.

جدول الطهي

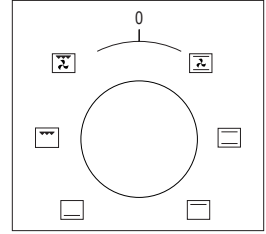
تحذير: يجب تسخين الفرن لمدة ٧-١٠ دقائق قبل وضعه الطعام في ذلك.

الطعام	الطهي الوظيفية	درجة الحرارة (م°)	رف الطهي	الطهي الوقت (دقيقة)
كيك	ثابت	١٨٠	٢	٧٠
كعكة صغيرة	ثابت	١٨٠	٢	٤٠
فطيرة	ثابت	٢٠٠	٢	٧٠
معجنات	ثابت مروحة	٢٠٠-١٨٠	٢	٢٥-٢٠
كيك محلى	ثابت	١٧٥	٢	٢٠
فطيرة تفاح	ثابت	١٩٠-١٨٠	١	١٥٠
الكعكة الإسفنجية	ثابت	١٧٥	٢	٥٠-٤٥
بيتزا	ثابت	١٩٠	٢	٢٥
اللازانيا	ثابت	٢٠٠-١٨٠	٢	٦٠-٥٠
مرنغ	ثابت	١٠٠	٢	٦٠
دجاج مشوي*	شواء + مروحة	٢٢٠	٤	٣٥-٢٥
سمك مشوي*	شواء + مروحة	٢٢٠	٤	٤٠-٣٥
شرائح لحم العجل*	شواء	الحد الأقصى	٤	٣٠
كرات اللحم المشوية*	شواء	الحد الأقصى	٤	٤٠

* يجب أن يتحول الطعام بعد نصف وقت الطهي.

وظائف البرامج

أزرار الوظائف: يستخدم لتحديد مشعلات الطبخ للطعام المراد طهيها في الفرن. يتم وصف أنواع برنامج التسخين في هذا الزر ووظائفها أدناه. قد لا تتوفر جميع أنواع المشعلات والبرامج التي تتألف من أجهزة المشعلات في جميع الموديلات .



الدجاج والمشواة		مروحة	
الأرفف العلوية والسفلية العنصر الخاص		التربو، السخان و المروحة	
مصباح		عنصر التسخين العلوي والمروحة	
عنصر التسخين السفلي والمروحة		التشوي والمروحة	
عنصر شوي الدجاج والمشواة		الشواية	
شواية كهربائية مع مصباح		عنصر التسخين العلوي	
ساعة ميكانيكية		عنصر التسخين السفلي	

تحذير: قد لا تتوفر جميع أنواع المشعلات والبرامج التي تتألف من أجهزة المشعلات في جميع الموديلات.

استخدام قسم الطبخ استخدام ووصف قسم الموقد للفتروسيروميك

المستوى ١	المستوى ٢	المستوى ٣	المستوى ٤	المستوى ٥	المستوى ٦	المستوى ٧	المستوى ٨	المستوى ٩	الحد الأقصى
١٣٠ واط	٢٠٦ واط	٣٥٠ واط	٥٠٠ واط	٨٥٠ واط	١٢٠٠ واط	---	---	---	١٤٠ مم الموصل
١٨٠ واط	٤٧٠ واط	٧٩٠ واط	٨٥٠ واط	١٢٣٠ واط	١٧٠٠ واط	---	---	---	١٨٠ مم الموصل
١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠٠ واط	١٨٠ مم منظم
١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط	٢٥٠/١٤٠ مم
٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	٧٠٠ واط	١٨٠/١٢٠ مم تسليط ثنائي

١. قم بتشغيل الجهاز باستخدام المقابض الدائرية الموجودة على لوحة التحكم في الفرن. ينظم هذا المقبض الطاقة للوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة التي تحددها.
٢. للحصول على أفضل نتائج الطهي من الجهاز، يجب أن يكون الجزء السفلي للأواني سميكة ومسطح قدر الإمكان.
٣. ينبغي أن يكون حجم الجزء السفلي من الأواني مماثل لحجم منطقة الطهي. إن أمكن، ضع غطاء الأواني دائماً. ضع أواني الطهي دائماً على منطقة الطهي قبل التشغيل. قم بالتبديل بين مناطق الطهي قبل نهاية زمن الطهي، للاستفادة من الحرارة المتبقية.
٤. ادر المقبض في اتجاه عقارب الساعة لبدء التشغيل. يتم ضبط درجة الحرارة من خلال موضع المقبض على الخط حيث يزداد تدريجياً إلى أقصى درجة (منطقة طهي واحدة).
٥. من أجل منطقة طهي مزدوجة، يتم تشغيل الحلقة الأولى كمنطقة واحدة؛ ثم يبدأ تشغيل الحلقة الثانية بعد المزيد من دفع المقبض في اتجاه عقارب الساعة وصولاً إلى منطقة «max» (حد أقصى) الموجودة عند نهاية علامة الحلقة. عند الرجوع في اتجاه عكس عقارب الساعة، سيتم تشغيل الحلقة الأولى على أعلى نطاق بينما ستتخفط طاقة الحلقة الثانية إلى درجة الحرارة المرغوبة.

استخدام الشواية

١. عند وضع الشواية على الرف العلوي، فيجب ألا يتلامس الطعام مع الشواية.
٢. يمكنك عمل تسخين أولي لمدة ٥ دقائق أثناء الشوي. وإذا لزم الأمر، يمكنك تقليب الطعام.
٣. يجب أن يكون الطعام في وسط الشواية لتوفير أقصى تدفق للهواء عبر الفرن.

لتشغيل الشواية:

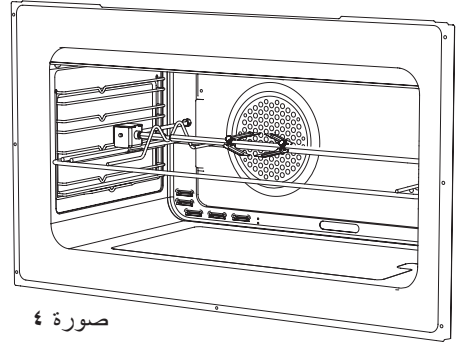
١. ضع زر الوظيفة فوق رمز الشواية.
٢. ثم ضعه على درجة حرارة الشواية المطلوبة.

لإغلاق الشواية:

- اضبط زر الوظيفة على وضع الإيقاف.
- تحذير:** أبق على باب الفرن مغلق أثناء الشوي. (الشواية الكهربائية)
- تحذير:** أبق على باب الفرن مفتوحاً أثناء الشوي. (شواية غاز)

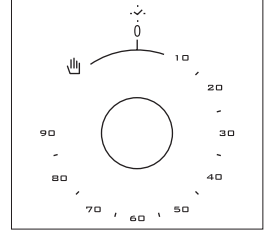
استخدام مقلاة الدجاج

ضع السيخ على الإطار. ضع صينية تجميع القطر عبر الجزء السفلي للفرن لتجميع الدهون. قم بإضافة بعض الماء في صينية تجميع القطر لسهولة التنظيف. لا ننسى إزالة الجزء البلاستيكي من الصينية بعد الشوي، اربط المقبض البلاستيكي بالسيخ وأخرج الشواء من الفرن.

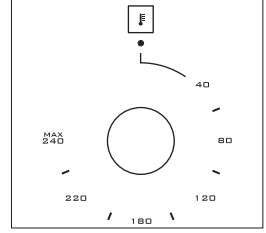


صورة ٤

المؤقت الآلي*: يستخدم لتحديد فترة الطهي في الفرن. عند انتهاء وقت الطهي، يتم إيقاف تشغيل الشعلات، وتصدر إشارة تحذير مسموعة. يمكن ضبط المؤقت الآلي للفترة المطلوبة بين ٠-٩٠ دقيقة. لمعرفة فترات الطهي، انظر جدول الطهي.



الثيرموستات: يستخدم لتحديد درجة حرارة الطبخ للطعام المراد طهيه في الفرن. بعد وضع الطعام داخل الفرن، قم بلف المفتاح لضبط درجة الحرارة المرغوبة بين ٥٠-٢٨٠ درجة مئوية. ولمعرفة لدرجات حرارة الطهي للأطعمة المختلفة، راجع جدول الطهي.



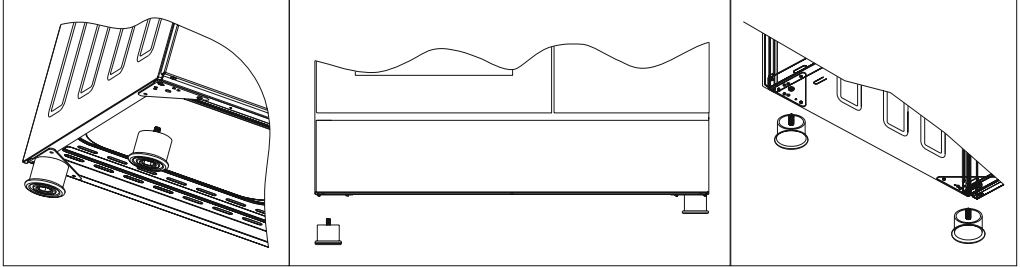
استخدام قسم الفرن

استخدام عناصر تسخين الفرن

١. عند تشغيل الفرن لأول مرة، ستنبعث رائحة يرجع مصدرها إلى استخدام عناصر التسخين. للتخلص من هذا الأمر، قم بتشغيل الفرن خاليًا على ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة.
٢. يجب وضع قرص التحكم في الفرن على الدرجة المرغوبة؛ وإلا لن يعمل الفرن.
٣. توجد أنواع الوجبات، وزمن الطهي، وأماكن الثيرموستات في جدول الطهي. الدرجات الواردة في جدول الطهي تعتبر درجات خاصة وقد تم التوصل إليها كنتيجة للاختبارات تم إجراؤها في مختبرنا. يمكنك الحصول على مذاق مختلف يناسب ذوقك طبقًا لعادات الطهي والاستخدام الخاصة بك.
٤. يمكنك أن تجعل الدجاجة تدور داخل الفرن باستخدام الملحقات.
٥. أوقات الطهي: قد تختلف النتيجة بسبب منطقة الجهد واختلاف جودة المواد، وكميتها ودرجات الحرارة.
٦. أثناء الطهي في الفرن، لا يجب فتح غطاء الفرن كثيرًا. وإلا قد يصبح توزيع الحرارة غير متوازن مما قد يتسبب في تغيير النتائج.

تجهيز الأرجل لغرض تركيبها:

١. توضح الصورة ١ وجود قضيب خاص أسفل الفرن لتثبيت أرجل المتحركة. حيث هناك صوامل خاصة لشد أرجل الصورة ٢.
٢. ويتم شد الصوامل لإحكام أرجل كما هو موضح في الصورة ٣.
٣. يمكن تحقيق توازن الفرن عبر تغيير مستوى أرجل المتحركة بواسطة اللوالب المخصصة لهذا الغرض.

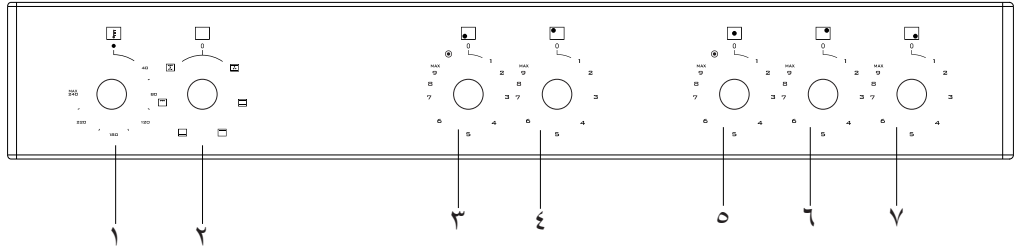


صورة ٣

صورة ٢

صورة ١

لوحة التحكم



٥. المشعلة السراميكية المركزية

(بيضاوي مزدوج)

٦. الشعلة السراميكية اليمنى الخلفية

٧. الشعلة الكهربائية اليمنى الأمامية

١. التيرموستات

٢. زر اختيار الوظيفة

٣. الشعلة السراميكية اليسرى الأمامية

٤. الشعلة السراميكية اليسرى الخلفية

تحذير: تم إعداد لوحة التحكم المذكورة أعلاه، لأغراض التوضيح فقط. وضع في اعتبارك لوحة التحكم الخاصة بجهازك.



تحذير: لا تقم بتشغيل الجهاز بجانب الثلاجات والمبردات. حيث تؤدي الحرارة المشعة بواسطة الجهاز على زيادة استهلاك الطاقة لأجهزة التبريد.

17

تركيب الفرن

تحقق من أن التركيبات الكهربائية مناسبة لوضع الجهاز في حالة التشغيل. إن لم يكن الأمر كذلك، استدع فني كهرباء وسباك لتجهيز المنافع حسب الضرورة. لا تتحمل الشركة المنتجة أي مسؤولية عن عمليات الصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مرخص لهم.

تحذير: من مسؤولية العميل إعداد الموقع الذي سيوضع المنتج فيه وإعداد الطاقة أو مرفق الغاز.

تحذير: يجب اتباع القواعد المحلية المتعلقة بالتركيبات الكهربائية أثناء تركيب المنتج.

تحذير: تحقق من عدم وجود أي ضرر في الجهاز قبل تثبيته. لا توصل الجهاز بالكهرباء إذا كان متضررا. تسبب المنتجات المتضررة مخاطر على سلامتك.

المكان المناسب للتركيب والتحذيرات الهامة

يجب ألا توضع أقدام الجهاز على أسطح ناعمة مثل السجاد. يجب أن تكون أرضية المطبخ متينة، لتحمل وزن الوحدة، وأدوات المطبخ الأخرى التي يمكن استخدامها في الفرن.

الجهاز مناسب للاستخدام على الجدران الجانبية، بدون أي دعم، أو بدون تركيبه في خزانة. في حالة تركيب غطاء أو شفاط فوق جهاز الطهي، فيجب اتباع تعليمات الشركة المنتجة فيما يتعلق بارتفاع التركيب. الحد الأدنى ٦٥٠ مم.

المواصفات الفنية

المواصفات	٦٠ x ٩٠
العرض الخارجي	٩٠٠ ميلي متر
العمق الخارجي	٦١٠ ميلي متر
الارتفاع الخارجي	٩٢٥ ميلي متر
طاقة المصباح	٢٥ - ١٥ وات
عنصر التسخين السفلي	٢٠٠٠ وات
عنصر التسخين العلوي	١٥٠٠ وات
عنصر تسخين الشواية	٣٢٥٠ وات
عنصر تسخين التيربو	٢٢٠٠ x ١ وات / ١٢٥٠ x ٢ وات
فولطية الإمداد	٢٢٠ - ٢٤٠ فولت / ٣٨٠ - ٤١٥ فولت، / ٥٠ / ٦٠ هيرتز
لوح التسخين ١٤٠ ميلي متر *	١٢٠٠ وات
لوح التسخين ١٨٠ ميلي متر *	١٧٠٠ وات / ١٨٠٠ وات
لوح التسخين ١٤٠ / ٢٥٠ ميلي متر *	١٨٠٠ وات
لوح التسخين ١٢٠ / ١٨٠ ميلي متر *	١٧٠٠ وات

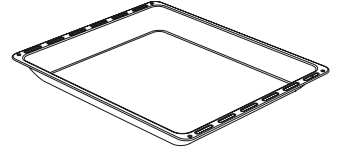
تحذير: لعمل تعديل بواسطة الخدمة المعتمدة، يجب النظر في هذا الجدول. الشركة المنتجة غير مسؤولة عن أي مشاكل قد تحدث بسبب أي تعديل خاطئ.

تحذير: بهدف رفع جودة المنتج، يمكن تغيير المواصفات الفنية دون أي إشعار مسبق.

تحذير: القيم المقدمة مع الجهاز أو الوثائق المصاحبة له هي قراءات مخبرية وفقا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم اعتمادا على الاستخدام والظروف المحيطة.

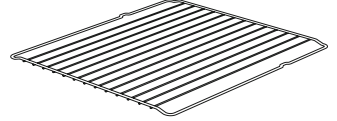
صينية عميقة *

تستعمل للمعجنات، الشواء و الأطعمة التي تحتوي على الماء. كما يمكن استعمالها كوعاء لتجميع الزيت إذا قمت بالشواء أو التحميص لأطعمة مثل الكعك، الأغذية المجمدة، و الأطباق التي تحتوي على لحوم.



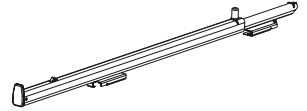
الشواية السلك

تستعمل للتحميص أو وضع الطعام المعدة للخبز، أو الأغذية المجمدة إلى الرف المرغوب.



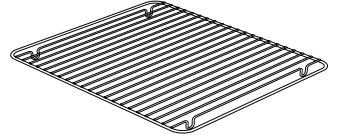
الرف التلسكوبي *

يمكن إزالة الصينيات و الأرفف السلكية بسهولة بفضل القضبان المتداخلة.



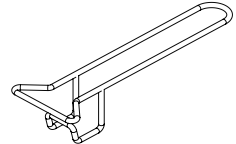
في صينية الشواية السلك *

الأطعمة يمكن أن تلتصق عند الطهي، مثل اللحم البقري ولذا فيتم وضعها على شواية الصينية. و هكذا تتمكن من منع تلامس الطعام مع الصينية.



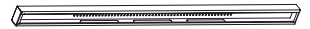
مقبض الصينية *

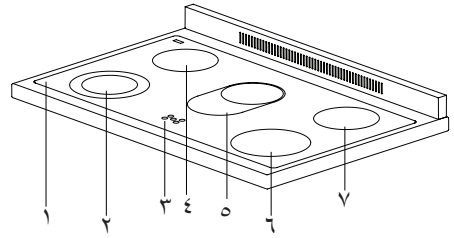
يستخدم لحمل الصواني الساخنة.



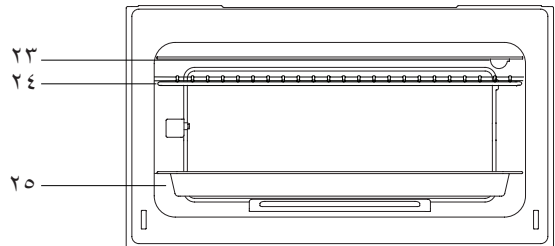
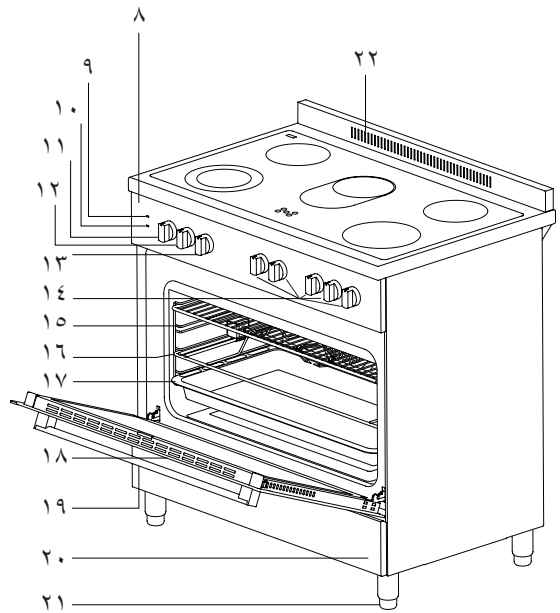
تطبخ الحائط *

تجنب مسلامه درجة الحرارة الناتجة من مدخنة الفرن مع الحائط.





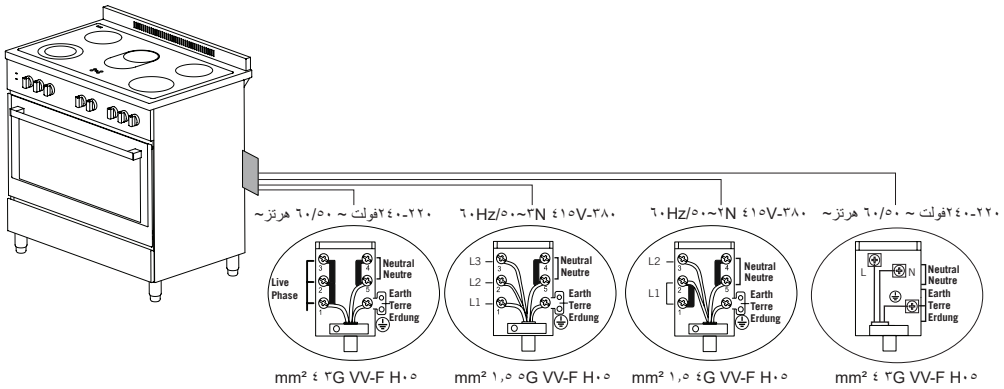
١. الزجاج الأعلى بلايت
٢. لوح التسخين ١٢٠/١٨٠ مم
٣. مصباح الصمام
٤. لوح التسخين ١٤٠ مم
٥. لوح التسخين ١٤٠/٢٥٠ مم
٦. لوح التسخين ١٨٠ مم
٧. لوح التسخين ١٤٠ مم
٨. لوحة التحكم
٩. فرن مصباح الصمام
١٠. مصباح الصمام
١١. إعدادات التيرموستات
١٢. توقيت الرقم (الرقمي-التناظرية)
١٣. فرن مقبض التحكم
١٤. موقد مقبض التحكم
١٥. الرف الحديد
١٦. شواء الدجاج
١٧. الصينية العميقة
١٨. الباب الأمامي
١٩. إعداد الفرن
٢٠. باب الخزانة السفلية
٢١. الساق البلاستيكية
٢٢. ظهر
٢٣. الصينية العميقة
٢٤. الشواية
٢٥. مصباح



التوصيل الكهربائي

١. يتطلب فرنك صمام ٠٤ أمبير حسب طاقة الجهاز. يوصى بالتركيب وبأسطة فني كهرباء مؤهل إن لزم الأمر.
٢. يتم ضبط الفرن ليعمل بإمداد تيار كهربائي ٢٢٠-٢٤٠ فولت / ٣٨٠-٤١٥ فولت تيار متردد، ٦٠/٥٠ هرتز. إذا كانت الكهرباء الرئيسية مختلفة عن القيمة المحددة، اتصل بالخدمة المعتمدة.
٣. يجب إجراء التوصيل الكهربائي للفرن بواسطة المقابس مع تركيب نظام التأريض طبقاً للأنظمة. إن لم يكن هناك مقبس ملائم مع نظام تأريض حيث تم وضع الفرن، اتصل بفني كهرباء مؤهل فوراً. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن المقابس الموصلة بالجهاز بدون نظام تأريض. إذا كانت أطراف كابل التوصيل الكهربائي مفتوحة، حسب نوع الجهاز، ركب مفتاحاً مناسباً في الكهرباء يمكن من خلاله فصل جميع الأطراف في حال التوصيل/الفصل عن الكهرباء.
٤. إذا أصبح كابل الطاقة تالفاً، يجب استبداله بواسطة مركز الخدمة المعتمدة أو فني كهرباء مؤهل لتجنب المخاطر.
٥. لا يجب أن يلامس الكابل الكهربائي الأجزاء الساخنة من الجهاز.
٦. يرجى تشغيل الفرن في مكان جاف.
٧. عند وضع الفرن في مكانه، تأكد أنه على مستوى العداد. قم بمحاذاة الفرن على مستوى النضد بتعديل الأقدام إن لزم الأمر.

مخطط التوصيل الكهربائي



طرق حماية السطح السيراميكي لزجاج الطهي

سطح الزجاج السيراميكي غير قابلة للكسر ومقاومة للخدش لدرجة معينة. ومع ذلك ، لتجنب أي ضرر ، يرجى القيام بما يلي:

١. لا تصب الماء البارد على المواقد الساخنة.
٢. لا تقف على لوح الزجاج السيراميكي.
٣. الضغط المفاجئ ، فعلى سبيل المثال ، قد يكون تأثير سقوط راحة الملح أمرًا بالغ الأهمية. لذلك ، لا تضع مثل هذه الأشياء في مكان فوق المواقد.
٤. بعد كل استخدام ، تأكد من أن قاعدة وعاء الطبخ وأسطح مناطق الطهي نظيفة وجافة.
٥. لا تقشر الخضار على سطح الفرن. الحبيبات الرملية التي تسقط من الخضار قد تخدش اللوح الزجاج السيراميكي.
٦. لا تضع مواد قابلة للاشتعال مثل الورق المقوى أو البلاستيك على الفرن. قد تذوب الأجسام مثل القصدير أو الزنك أو الألمنيوم (وكذلك رقائق الألومنيوم أو أواني القهوة الفارغة) على أسطح الطهي الساخنة وبالتالي تتسبب في تلفها.
٧. احرص على عدم تلامس الأطعمة السكرية أو عصائر الفاكهة بمناطق الطبخ الساخنة. فقد يتلطح سطح الزجاج السيراميكي من قبل هذه العناصر.

الاستخدام المخصص

١. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي. لا يسمح باستخدام الجهاز للأغراض التجارية.
٢. لا يجوز استخدام هذا الجهاز إلا لأغراض الطهي. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى مثل تدفئة الغرفة.
٣. لا يجوز استخدام هذا الجهاز لتسخين الأطباق تحت الشواية أو تجفيف الملابس أو المناشف من خلال تعليقها على المقبض أو لأغراض التدفئة.
٤. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي ضرر بسبب سوء الاستعمال أو التعامل.
٥. يمكن استخدام جزء الفرن من الوحدة لتذويب الطعام وتحميصه وشويه.
٦. العمر الافتراضي لهذا الجهاز ١٠ سنوات. وهذه هي الفترة التي يتوافر بها قطع الغيار اللازمة لتشغيل هذا المنتج على النحو المحدد من قبل الشركة المنتجة.

١١. يجب ألا تتدلي كابلات التوصيل على باب الفرن, كما يجب ألا تمرر من فوق الأسطح الساخنة. ففي حالة انصهار الكابل, ستعرض الجهاز للتلف, وربما يحدث حريق.

١٢. إذا تعرض الكابل للتلف, يجب استبداله بواسطة المنتج أو وكيله أو فني مختص بنفس المستوى تجنباً لحدوث أي مخاطر.

١٣. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز, وإلا فقد تحدث صدمة كهربائية.

١٤. يمكن للقطب المجمع فصل إمدادات الطاقة لعمل التركيبات. يجب فصل توصيل التيار الكهربائي بمفتاح أو فاصلة مدمجة مركبة على مصدر طاقة ثابت وفقاً لرمز البناء

١٥. تم تجهيز الجهاز بكابل من الفئة «Y».

١٦. يجب تركيب التوصيلات الثابتة بمصدر طاقة يتيح فصل التيار بشكل كلي. وبالنسبة للأجهزة ذات فئة الجهد الزائد أقل من III, يجب توصيل جهاز الفصل بمصدر طاقة ثابت وفقاً لرمز الكابلات.

٥٦. تنبيه! في حالة كسر زجاج الموقد ، قم بإيقاف تشغيل أي عنصر تسخين على الفور وفصل الجهاز عن مصدر الطاقة ، ولا تلمس سطح الجهاز ولا تستخدم الجهاز.

٥٧. للمواسط المدمجة مصابيح الهالوجين المستخدم لا التحديق في مصباح الهالوجين.

السلامة الكهربائية

١. يجب استدعاء كهربائي متخصص لتأريض المعدات الأرضية. شركتنا غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تحدث بسبب استخدام المنتج بدون تأريض وفقاً للوائح المحلية.

٢. يجب وضع مفاتيح الدائرة الكهربائية بحيث يمكن للمستخدم النهائي الوصول إليها عند تركيب الفرن.

٣. يجب ألا يتلامس كابل تزويد الطاقة مع الأجزاء الساخنة في الجهاز.

٤. في حالة تعرض كابل الطاقة للتلف، فيجب استبداله بواسطة المستورد أو وكيل خدمته أو شخص مؤهل، لتجنب حدوث أي مخاطر.

٥. لا تغسل المنتج برشه الماء أو سكه عليه! فهناك خطر الصدمة الكهربائية.

٦. تحذير: لتجنب حدوث صدمة كهربائية ، تأكد من أن دائرة الجهاز مفتوحة قبل تغيير المصباح.

٧. تحذير: اقطع جميع وصلات الدوائر الكهربائية قبل الوصول إلى طرف التوصيل.

٨. تحذير: في حالة تعرض السطح للتصدع، توقف عن استخدام الجهاز لتجنب احتمالية الصدمة الكهربائية.

٩. لا تستخدم كابلات تغذية مقطوعة أو تالفة أو كابلات تمديد غير الأصلية.

١٠. ترتفع درجة حرارة السطح الخلفي للفرن أيضاً عند تشغيل الفرن.

يجب ألا تتلمس التوصيلات الكهربائية مع السطح الخلفي، وإلا قد تتعرض الوصلات للتلف.

٤٢. يجب على المستخدم عدم محاولة صيانة أو إصلاح الفرن بنفسه.
٤٣. يجب توخي الحذر عند تنظيف الشعلات الغازية. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.
٤٤. يمكن أن ينسكب الطعام في حالة تفكك أقدام الفرن أو تحطمها، ولذلك كن حذرا. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.
٤٥. تصبح الأسطح الداخلية والخارجية للفرن ساخنة أثناء الاستخدام. عند فتح باب الفرن، تراجع إلى الوراء لتجنب التعرض للبخار الساخن الخارج من الداخل. فهناك خطر الاختناق.
٤٦. يمكن إغلاق الغطاء العلوي للفرن لأي سبب، ومن ثم تتساقط أوعية الطهي. تراجع خطوة للوراء لتفادي الطعام الساخن الذي قد يقع عليك. فهناك خطر الاختناق.
٤٧. لا تضع أشياء ثقيلة عندما يكون باب الفرن مفتوح، خطر السقوط.
٤٨. يجب على المستخدم عدم خلع المقاومة أثناء التنظيف. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.
٤٩. لا تقم بإزالة مفاتيح الاشتعال من الجهاز. بخلاف ذلك، يمكن الوصول إلى الكابلات الكهربائية الحية. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.
٥٠. يمكن فصل الفرن عن الكهرباء أثناء أي أعمال بناء في المنزل. وبعد الانتهاء من العمل، يجب إعادة توصيل الفرن بواسطة الخدمة المعتمدة.
٥١. لا تضع أدوات معدنية مثل السكين، والشوكة. والملقعة على سطح الجهاز، حيث أنها ستصبح ساخنة.
٥٢. يجب عدم تثبيت الجهاز خلف غطاء مزخرف، لمنع ارتفاع درجة الحرارة.
٥٣. قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة ضمانات الحماية. وبعد التنظيف، قم بتثبيت ضمانات الحماية مرة أخرى وفقاً للتعليمات.
٥٤. يجب أن تكون نقطة تثبيت الكابل محمية.
٥٥. يرجى عدم طهي الطعام مباشرة على الصينية/ الشبكة. يرجى وضع الطعام في أدوات مناسبة قبل وضعه في الفرن.

٢٩. احذر عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد تتسبب الحريق لأنها تحترق عندما تلامس الأسطح الساخنة.

٣٠. يجب التحقق من إغلاق الوحدة بعد الاستخدام.

٣١. لا تحاول استخدام الجهاز في حالة احتوائه على تلف أو خلل ما يمكن رؤيته بالعين المجردة.

٣٢. لا تستخدم الجهاز في حالة إزالة الزجاج الباب الأمامي أو تحطمه.

٣٣. ضع ورق الخبز برفقة الطعام في فرن مسخن مسبقاً، في وعاء أو على إحدى ملحقات الفرن (صينية، شواية سلكية، إلخ).

٣٤. لا تضع الأشياء التي قد يصلها الأطفال على الجهاز.

٣٥. يجب وضع الشواية السلكية والصينية بشكل مستوي على الرفوف السلكية و/أو وضع الصينية على الرف بشكل صحيح. ضع الشواية أو الصينية بين القضيبين، وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها.

٣٦. لتجنب لمس عناصر التخسين في الفرن، قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورق الخبز المتدلّية.

٣٧. لا تستخدم ورق الخبز في الفرن بدرجات حرارة أعلى من درجة الحرارة القصوى المبينة على ورق الخبز. لا تضع ورق الخبز على السطح السفلي للفرن.

٣٨. عندما يكون باب الفرن مفتوحاً، فلا تضع أي جسم ثقيل على الباب، ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه. فقد يتسبب ذلك في سقوط الفرن أو تضرر مفصلات الباب.

٣٩. تعتبر مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيدة عن متناول الأطفال.

٤٠. لا تستخدم منظفات كاشطة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الزجاج، حيث أن الخدوش التي قد تحدث على سطح زجاج الباب قد تتسبب في كسر الزجاج.

٤١. لا تضغط على الأسطح الزجاجية للموقد بمعادن صلبة، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر بمقاومة الجهاز. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.

١٧. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال فوق ٨ سنوات من العمر، والأفراد الذين يعانون من التحديات البدنية والسمعية أو العقلية أو الأشخاص الذين يعانون من نقص الخبرة أو المعرفة؛ ما دام يتم ضمان السيطرة أو يتم توفير معلومات بشأن المخاطر.

١٨. تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط.

١٩. يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يحظر إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا إذا كانوا أكبر من ٨ أعوام وتحت الإشراف.

٢٠. يجب الاحتفاظ بالجهاز والكابل الكهربائي بعيدا عن متناول الأطفال دون ٨ أعوام.

٢١. يجب إبعاد الستائر والأقمشة والأوراق أو أي مادة قابلة للاشتعال بعيدًا عن الجهاز قبل البدء في استخدام الجهاز. لا تضع مواد قابلة للاشتعال على الجهاز أو بداخله.

٢٢. يجب الإبقاء على قنوات التهوية بشكل مفتوح.

٢٣. الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

٢٤. يحذر تسخين الصفائح المغلقة أو الأواني الزجاجية. فقد يؤدي الضغط إلى انفجار الأواني.

٢٥. مقبض الفرن ليس منشفة تجفيف. لا تقم بتعليق المناشف والأشياء المماثلة على مقبض الفرن.

٢٦. لا تضع صواني الفرن أو الألواح أو رقائق الألومنيوم بشكل مباشر على قاعدة الفرن. فقد تتسبب الحرارة المتراكمة في تلف قاعدة الفرن.

٢٧. يجب استخدام القفازات المقاومة للحرارة أثناء وضع الطعام في الفرن أو إخراج منه.

٢٨. لا تستخدم المنتج في حالات مثل العلاج و / أو تحت تأثير الكحول والتي قد تؤثر على قدرتك على الحكم.

تحذيرات هامة

١. يجب أن يتم التثبيت والإصلاح دائماً بواسطة «الخدمة المتعمدة». لا تتحمل الشركة المنتجو أي مسؤولية عن عمليات الصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مرخص لهم.
٢. يرجى قراءة معلومات المستخدم هذه بعناية وبهذه الطريقة فقط يمكنك استخدام الجهاز بأمان وبطريقة صحيحة.
٣. يمكن استخدام الجهاز طبقاً لهذه التعليمات فقط.
٤. يجب إبقاء الأطفال دون سن ٨ سنوات والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز أثناء الاستخدام.
٥. تحذير: قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء استخدام الشواية. أبق البطاريات بعيداً عن الأطفال.
٦. تحذير: خطر الحريق؛ لا تخزن المواد على سطح الطهي.
٧. تحذير: تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام.
٨. شروط إعدادات الجهاز مدونة على الملصق. (أو على لوحة البيانات)
٩. قد تكون الأجزاء المستعملة ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال الصغار.
١٠. تحذير: هذا الجهاز مخصص للطبخ فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى مثل تدفئة الغرفة.
١١. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.
١٢. تأكد من إغلاق باب الفرن تماماً بعد وضع الطعام داخل الفرن.
١٣. لا تحاول مطلقاً إطفاء النيران بالماء. قم فقط بإغلاق دائرة الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية الحريق.
١٤. ينبغي إبقاء الأطفال دون الثامنة من العمر بعيداً، إذا تعذر مراقبتهم باستمرار.
١٥. يجب تجنب لمس العناصر الساخنة.
١٦. تنبيه! يجب متابعة عملية الطبخ. يجب متابعة الجهاز بشكل دائم أثناء عملية الطبخ.

عزيزي المستخدم،

هدفنا هو جعل هذا المنتج يوفر لك أفضل استخدام, حيث تم تصنيعه في منشأتنا الحديثة في بيئة عمل متأنية, بشكل يتوافق مع مفهوم الجودة الشاملة.

ولذلك، ننصح بقراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

ملاحظة: تم إعداد دليل المستخدم هذا لأكثر من نموذج. وقد لا تتوافق بعض المواصفات المذكورة في الدليل مع جهازك.

تم تصميم جميع أجهزتنا للاستخدام المنزلي فقط، وليس للاستخدام التجاري.

المنتجات المميزة بعلامة (*) اختيارية.

«يتوافق مع لوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).»

محتويات

٤	تحذيرات هامة
١١	طرق حماية السطح السيراميكي لزجاج الطهي
١٢	التوصيل الكهربائي
١٣	التعريف بالجهاز
١٤	الاكسسوارات
١٥	المواصفات الفنية
١٦	تركيب الفرن
١٨	التوضيح بالرسوم المتسلسلة
١٨	لوحة التحكم
١٩	استخدام قسم الفرن
٢٠	استخدام الشواية
٢٠	استخدام مقلاة الدجاج
٢١	استخدام قسم الطباخ
٢٢	وظائف البرامج
٢٣	جدول الطهي
٢٤	الصيانة والتنظيف
٢٥	تركيب باب الفرن
٢٦	تنظيف الموقد وصيانة باب الفرن الزجاجي
٢٦	لجدران الحفازة
٢٧	تغيير لمبة الفرن
٢٧	موضع الرف
٢٨	استخدام صفيحة الشواء العاكسة
٢٩	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٣١	قواعد النقل
٣١	توصيات لتوفير الطاقة
٣٢	التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة
٣٢	بيانات التعبئة

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarorszáág Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



www.teka.com

"for further information and updated contact addresses, please refer to the corporate website"

'TEKA



teka.com